

عنوان مقاله:

اثر قوام یابی در درجه حرارت بالا بر کیفیت ژل سوریمی کپور پرورشی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

شیما زمانی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی

بهاره شعبانیور - دانشیاران دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علی شعبانی

خلاصه مقاله:

تغییر تربک جمعیتی کشور و توسعه شهرنشینی افزایش تقاضای فراورده های آمادهمصرف را نسبت به فراورده های خام در بازار ایجاد می کند یکی از فراورده های حد واسط برای تولید غذاهای آماده مصرف سوریمی میب اشد دراین تحقیق برخی خواص شیمیایی ژل سوریمی ماهی کپور پرورشی (Cyprinus Carpio) دردمای 35 درجه سانتی گراد به مدت یک ساعت بررسی شد و دو تیمار شاهد که تنها عملیات پخت در 90 درجه سانتی گراد برای 20 دقیقه و سپس سردسازی روی آن انجام شد کامابوکو و قوام یابی درحرارت 35 درجه سانتی گراد برای زمان 1 ساعت و سپس پخت و سردسازی کامابوکو قوام یافته جهت تعیین بهترین حالت ژل و تعیین اثر قوام یابی درنظر گرفته شد براساس نتایج آماری درتیمار کامابوکو قوام یافته میزان سفیدی و شاخص L,b بیشتر و شاخص a کمتر بود و مقدار حلالیت پروتئین درتیمار کامابوکو و میزان پپتیدهای محلول در تیمار کامابوکو قوام یافته به طور معنی داری $p < 0.05$ بیشتر بود.

کلمات کلیدی:

سوریمی - قوام یابی - ژل - کپورپرورشی - کامابوکو - کامابوکوی قوام یافته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150046>

